INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ELECTRIC HEAVY DUTY RANGES
MODELS VR, VS, VM, VEX, VMX AND VRC

c UL US
LISTED
887F



VR4 Range

For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TEL. (502) 778-2791

F33210 (Rev. A 1-04)

The following models have been discontinued and are no longer available:

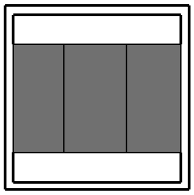
VR1(C)	**VS1**	**VM1 through VM7**	**VEX1**
VR3(C)	**VS3**	**VMX1**	
VR6(C)	**VS6**	**VMX2**	
VR7(C)	**VS7**	**VMX3**	

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

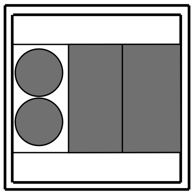
Vulcan ranges are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

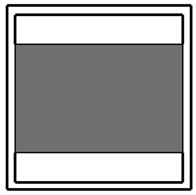
VULCAN RANGE CONFIGURATIONS



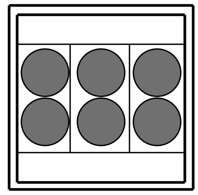
VR1, VR2
VM1, VM2
VS1, VS2
VR1C, VR2C



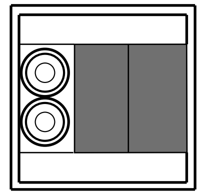
VR3, VR6
VM3, VM6
VS3, VS6
VR3C, VR6C



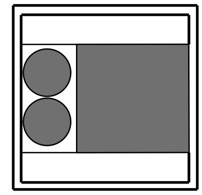
VR5
VM5
VS5
VR5C



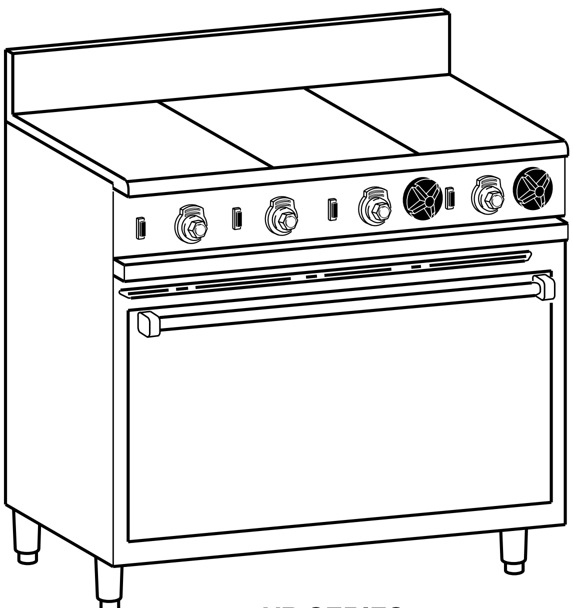
VR4
VM4
VS4
VR4C



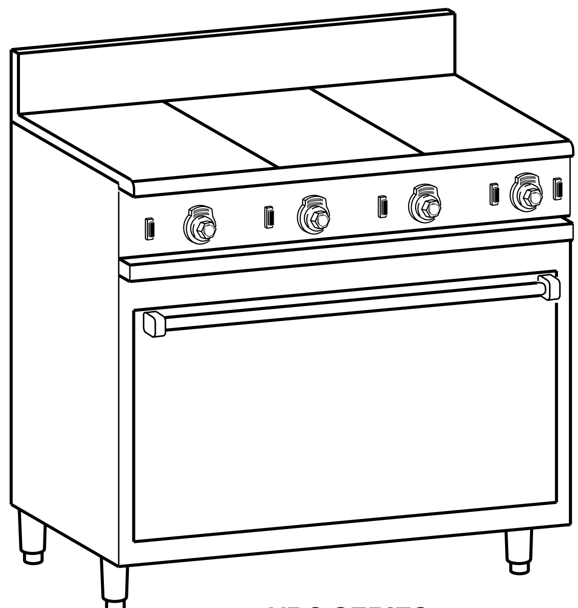
VR3, VR6
VM3, VM6
VS3, VS6
VR3C, VR6C
(SHOWN WITH OPTIONAL HIGH SPEED ELEMENTS)



VR7
VM7
VS7
VR7C



VR SERIES



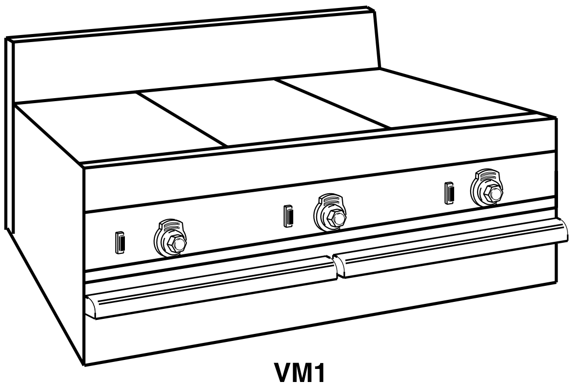
VRC SERIES



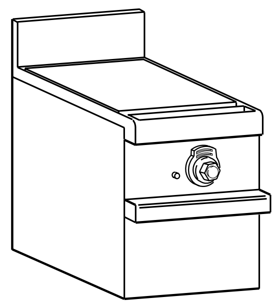
VS SERIES

PL - 51130-1

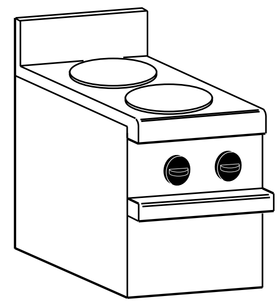
VULCAN RANGE CONFIGURATIONS



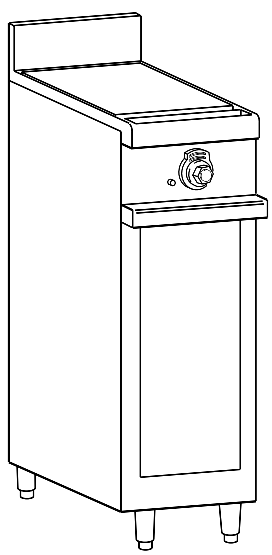
VM1
VM2



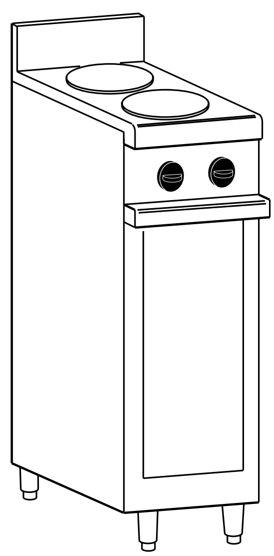
VMX1
VMX2



VMX3



VEX1
VEX2



VEX3

PL - 51130-2

GENERAL

The various Vulcan electric VR, VS, VM, VEX and VMX Family Series standard ranges and VRC Series convection ranges are equipped as follows:

MODEL	DESCRIPTION
RANGES WITH STANDARD OVEN	
VR1	(3) 12" x 24" (305 x 610) hot tops.
VR2	(3) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates, (2) with grease troughs on right and left sides and (1) without grease trough in the center.
VR3	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) hot tops at center and right.
VR4	(6) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates.
VR5	36" (914) wide griddle with front grease trough.
VR6	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates at center and right.
VR7	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and 24" (610) griddle top at right.
MODULAR RANGES WITHOUT OVEN	
VM1	(3) 12" x 24" (305 x 610) hot tops.
VM2	(3) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates, (2) with grease troughs on right and left sides and (1) without grease trough in the center.
VM3	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) hot tops at center and right.
VM4	(6) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates.
VM5	36" (914) wide griddle with front grease trough.
VM6	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates at center and right.
VM7	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and 24" (610) griddle top at right.
12" (305) WIDE FULL BODY EXPANDO RANGES	
VEX1	(1) 12" x 24" (305 x 610) hot top.
VEX2	(1) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plate with side grease troughs.
VEX3	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates.
12"WIDE MODULAR EXPANDO RANGE	
VMX1	(1) 12" x 24" (305 x 610) hot top.
VMX2	(1) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plate with side grease troughs.
VMX3	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates.
RANGES WITH CONVECTION OVEN	
VR1C	(3) 12" x 24" (305 x 610) hot tops.
VR2C	(3) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates, (2) with grease troughs on right and left sides and (1) without grease trough in the center.
VR3C	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) hot tops at center and right.
VR4C	(6) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates.
VR5C	36" (914) wide griddle with front grease trough.
VR6C	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates at center and right.
VR7C	(2) 9$^1/_2$" (241) dia. round French hot plates at left and 24" (610) griddle top at right.

MODEL	DESCRIPTION
RANGES WITH CABINET BODY	
VS1	(3) 12" x 24" (305 x 610) hot tops.
VS2	(3) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates, (2) with grease troughs on right and left sides and (1) without grease trough in the center.
VS3	(2) 9 1/2" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) hot tops at center and right.
VS4	(6) 9 1/2" (241) dia. round French hot plates.
VS5	36" (914) wide griddle with front grease trough.
VS6	(2) 9 1/2" (241) dia. round French hot plates at left and (2) 12" x 24" (305 x 610) all purpose plates at center and right.
VS7	(2) 9 1/2" (241) dia. round French hot plates at left and 24" (610) griddle top at right.

Hot tops and all purpose plates are not recommended for use as griddles.

Optional high speed elements are available in place of round French hot plates for use with 208/240 volts only. The high speed elements are not recommended for stock pot work.

All VR and VRC ranges with oven sections are mounted on 6" (152) adjustable legs. Optionally, they may be equipped with no legs (for masonry base mounting) or a 4" (102) toe base in place of legs.

All VR ranges with ovens are equipped with one oven rack. All VRC ranges with ovens are equipped with 3 oven racks. Additional racks may be purchased as an option.

All VR and VRC ranges with full size ovens, VS cabinet base or VM modular ranges will have two drawers in the front of the range under the cooking top area. The left-hand drawer is a baffled grease drawer, the right-hand drawer is a warming drawer.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the range, check it for possible shipping damage. If the range is found to be damaged after unpacking, save the packing material and contact the carrier within 7 days of delivery.

Prior to installation, verify that the electrical service agrees with the specifications on the data plate which is located on the breaker cover door to the right of the oven cavity.

LOCATION

Position the range in its final installation position. Refer to the data plate for required clearances adjacent to combustible and non-combustible construction. When a broiler is installed over the range, refer to the broiler and range data plates for clearance requirements. Install the range so that the conduit can be placed into the bottom entrance.

The VRC Convection Range will require a minimum 4" (102) clearance between a rear wall and motor cover. The convection oven also comes equipped with 9" (229) wide, side bumper bars that must be attached to the range if it is installed next to a combustible wall. Refer to BUMPER BAR INSTALLATION in this manual.

BUMPER BAR INSTALLATION (RANGES ON CASTERS ONLY)

There are 2 sets of bumper bars packaged separately and placed inside the oven compartment for shipping. Bumper bars must be installed on the side(s) of the convection oven that is placed near a combustible wall during operation.

1. Remove bumper bars from the oven cavity and unwrap.

2. Using a $\frac{5}{16}$" (8) socket and socket driver, attach bumper bar to the side(s) of the oven nearest the combustible wall. Note that there are predrilled bumper bar mounting holes supplied on the sides and back of the oven (Fig. 1).



Fig. 1

LEVELING

Full Body Ranges

Using a carpenter's level placed on top of the range, adjust the feet so the range is level from front to back and from side to side.

Masonry Base/Toe Base

Using a carpenter's level, ensure that the base where the range will be installed is level. If the base is not level, it must be levelled before installing the range.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATE THAT YOU ARE WORKING ON THE CIRCUIT.

Bring conduit containing the proper supply wire (size and type in accordance with latest edition of the National Electrical Code ANSI/NFPA-70) to the range through the 2" (51) hole located in the bottom of the range. On modular ranges and expando units, the conduit enters the range through the clearance hole located in the back of the range. Use wire suitable for 75°C on ranges carrying more than 80 amps.

Connect the supply leads to the terminal block and the green grounding lead to the labeled ground lug.

ELECTRICAL DATA CHARTS

VR RANGES WITH STANDARD OVENS OR VS RANGES WITH CABINET BODY

"N/A" RANGES NOT AVAILABLE 480 VOLT

MODEL	TOTAL KW CONN.	3 PHASE LOAD KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE											
					3 PHASE									1 PHASE		
		208V	240V	480V	208V			240V			480V			208V	240V	480V
		X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ	XYZ
VR1,2,5	21.7	7.7	5	9	70	53	58	60	46	51	30	23	25	104	90	45
VR1,2,5 / VB73	27.7	10.7	8	—	82	78	71	71	68	61	—	—	—	133	115	—
VS,VM1,2,5	15	5	5	5	42	42	42	36	36	36	18	18	18	72	63	31
VS,VM1,2,5 / VB73	21	8	8	—	54	67	54	47	58	47	—	—	—	101	88	—
VR3,6,7	20.7	7.7	5	8	65	53	54	57	46	47	28	23	24	99	86	43
VR3,6,7 / VB73	26.7	10.7	8	—	78	78	67	68	68	58	—	—	—	128	111	—
VS,VM3,6,7	14	5	5	4	38	42	38	33	36	33	16	18	16	67	58	29
VS,VM3,6,7 / VB73	20	8	8	—	50	67	50	43	58	43	—	—	—	96	83	—
VR4	18.7	6.7	4	8	61	45	50	53	39	43	19	27	22	90	78	39
VR4 / VB73	24.7	9.7	7	8	74	70	63	64	60	54	27	30	33	119	103	N/A
VS,VM4	12	4	4	4	33	33	33	29	29	29	14	14	14	58	50	25
VS,VM4 / VB73	18	7	7	—	46	58	46	40	51	40	—	—	—	87	75	—
480 Volt Only:																
VR1,2,5 / VB73	21.7	7.7	11	9	—	—	—	—	—	—	30	34	36	—	—	N/A
VR3,6,7 / VB73	26.7	7.7	11	8	—	—	—	—	—	—	28	34	34	—	—	N/A
VS,VM1,2,5 / VB73	21	5	11	5	—	—	—	—	—	—	18	29	29	—	—	44
VS,VM3,6,7 / VB73	20	5	11	4	—	—	—	—	—	—	16	29	27	—	—	42
VR4 / VB73	24.7	6.7	10	8	—	—	—	—	—	—	27	30	33	—	—	N/A
VS,VM4 / VB73	18	4	10	4	—	—	—	—	—	—	14	25	25	—	—	38

VR RANGES WITH CONVECTION OVENS

MODEL	TOTAL KW CONN.	3 PHASE LOAD KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE										
					3 PHASE									1 PHASE	
		208V,240V & 480V			208V			240V			480V			208V	240V
		X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ
VR1C,2C,5C	22	6.2	6.2	9.6	66	51	66	57	45	57	29	22	29	106	92
VR1C,2C,5C/VB73	28	9.2	9.2	9.6	78	76	78	68	66	68	34	33	34	135	117
VR3C,6C,7C	21	6.2	6.2	8.6	62	51	62	54	45	54	27	22	27	101	87
VR3C,6C,7C/VB73	27	9.2	9.2	8.6	74	76	74	64	66	64	32	33	32	130	112
VR4C	19	5.2	5.2	8.6	58	43	58	50	37	50	25	19	25	91	79
VR4C/VB73	25	8.2	8.2	8.6	70	68	70	61	59	61	30	29	30	120	104

VEX AND VMX RANGES

MODEL	TOTAL KW CONN.	3 PHASE LOAD KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE											
					3 PHASE									1 PHASE		
		208V	240V	480V	208V			240V			480V			208V	240V	480V
		X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ	XYZ
VEX,VMX1	5	2.5	2.5	—	11	21	11	9	18	9	4.5	9.0	4.5	24	21	10.4
VEX2,VMX2	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	21	10.4
VEX3,VMX3	4	2	2	—	8	17	8	7	14	7	3.6	7.2	3.6	19	17	8.3

"VB73" in above charts denotes an electric elevated broiler installed over the range.

220/380, 240/415 VOLT VS/VM RANGES AND VR RANGES WITH OVEN

MODEL	TOTAL KW CONN.	3 PHASE LOAD KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE 240/415 VOLT				
					3 PHASE			1 PHASE	
		X-N	Y-N	Z-N	X	Y	Z	X	Z
VR1,2,5	21.7	7.7	5	9	32	21	38	32	58
VR1,2,5 / VB73	27.7	10.7	8	9	45	33	38	45	71
VS,VM1,2,5	15	5	5	5	21	21	21	21	42
VS,VM1,2,5 / VB73	21	8	8	5	33	33	21	33	54
VR3,6,7	20.7	6.7	5	9	28	31	38	28	59
VR3,6,7 / VB73	26.7	9.7	8	9	41	33	38	41	71
VS,VM3,6,7	14	4	5	5	17	21	21	17	42
VS,VM3,6,7 / VB73	20	7	8	5	29	33	21	29	54
VR4	18.7	6.7	4	8	28	17	33	28	50
VR4 / VB73	24.7	9.7	7	8	41	29	33	41	62
VS,VM4	12	4	4	4	17	17	17	17	34
VS,VM4 / VB73	18	7	7	4	29	29	17	29	46

VOLTAGE FROM ANY PHASE TO NEUTRAL NOT TO EXCEED 250 VOLTS

220/380, 240/415 VOLT VRC RANGES WITH CONVECTION OVEN

MODEL	TOTAL KW CONN.	3 PHASE LOAD KW PER PHASE			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE							
					3 PHASE						1 PHASE	
					220/380V			240/415V				
		X-N	Y-N	Z-N	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Z
VR1C,2C,5C	22	6.2	6.2	9.6	33	25	33	34	26	34	34	60
VR1C,2C,5C/VB73	28	9.2	9.2	9.6	40	38	40	41	39	41	41	80
VR3C,6C,7C	21	6.2	6.2	8.6	31	23	33	32	24	34	32	58
VR3C,6C,7C/VB73	27	9.2	9.2	8.6	37	35	38	38	37	39	38	76
VR4C	19	5.2	5.2	8.6	31	21	33	32	22	34	32	56
VR4C/VB73	25	8.2	8.2	8.6	37	33	38	38	34	39	38	73

VOLTAGE FROM ANY PHASE TO NEUTRAL NOT TO EXCEED 250 VOLTS

220/380, 240/415 VOLT VEX AND VMX RANGES WITHOUT OVEN

MODEL	TOTAL KW CONN.		NOMINAL AMPS PER LINE WIRE						LOAD KW/PHASE	
			1PH,3-WIRE		2-WIRE	1PH,3-WIRE		2-WIRE	1 PHASE	
			220/380		220	240/415		240		
	220/380	240/415	L1	L2	L1	L1	L2	L1	L1-N	L2-N
VEX,VMX1	4.2	5	9.6	9.6	19.3	10.5	24	21	2.5	2.5
VEX2,VMX2	4.2	5	19.3	—	19.3	21	—	21	—	—
VEX3,VMX3	3.4	4	7.8	7.8	15.6	8.5	19	17	2.0	2.0

"VB73" in above charts denotes an electric elevated broiler installed over the range.

OPERATION

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, SERVICING AND CLEANING THE RANGE.

WARNING (CONVECTION OVEN MODELS ONLY): WHEN USING CONVECTION OVENS, DO NOT STAND DIRECTLY IN FRONT OF OVEN WHILE OPENING DOOR. ALTHOUGH OPENING OVEN DOOR WILL AUTOMATICALLY SHUT OFF THE FAN, SOME HEAT ESCAPES. STEP AWAY TO AVOID HOT AIR.

CONTROLS

Top Surface Elements

CAUTION: Do not continuously operate surface units at maximum temperature; maximum temperature operation will be required only during peak cooking intervals. Reduce heat during slow cooking periods to save energy and prolong the life of the heating elements and castings.

Element Switches — control and maintain heat to surface elements.

Element Indicator Lights — when lit, indicates power is being supplied to the element.

There are 3 different types of plates that may be used in the VR, VS, VRC, VM, VEX and VMX Ranges.

PLATE & SIZE	USED IN MODELS	CONTROLS	TEMP. RANGE
Hot Top 12" X 24" (305 x 610)	VR1,VR3,VM1, VM3,VMT1,VMT3, VEX1,VEX3,VMX1, VMX3,VR1C,VR3C, VS1,VS3	3-heat switch provides control of a single element rated at 5 KW.	340 to 800°F (171 to 427)
All Purpose Top 12" X 24" (305 x 610) with/without trough	VR2,VR6,VM2, VM6,VTM2,VTM6, VEX2,VEX6,VMX2, VMX6,VR2C,VR6C, VS2, VS6	Thermostat provides control of a single element rated at 5 KW. Indicator light (next to thermostat) is ON when thermostat calls for heat and goes OFF when desired temperatire is reached.	340 to 800°F (171 to 427)
9½" (241) Dia. French Hot Plates (or Optional Hi-Speed Elements)	VR3,VR4,VR6,VR7 VM3,VM4,VM6 VTM3,VTM4,VTM6, VEX3,VEX4,VEX6 VR3C,VR4C,VR6C, VS3,VS4,VS6	Infinite switch (3-heat switch in 480 V. models) provides (according to its setting) a varying percent (about 7-100%) of its total input to the elements. Rated at 2 KW.	*
Griddle Top 36" (914)	VR5,VM5,VS5, VR5C	(3) thermostats control heat to (3) individual elements rated at 5 KW each. Each thermostat has its own indicator cycling light.	175-550°F (79-288)
Griddle Top 24" (610)	VR7,VM7,VS7, VR7C	(2) thermostats control heat to (2) individual elements rated at 5 KW each. Each thermostat has its own indicator cycling light. (2) infinite switches rated at 2 KW each.	175-550°F (79-288) *

*The 9½" (241) dia. French plates have separate thermostats built into each energy saving plate. With the thermostat dial set at the highest available temperature and pan or pot containing food placed on the plate, the plate will deliver 2,000 watts at a temperature lower than 800°F (427). When the cooking utensil is removed or its contents have boiled dry, the heating watts are lowered as the temperature rises. Example: When the plate reaches from 820°F to 850°F (438-455), wattage is cut back to 950 watts, a 52.5% reduction.

Oven Controls

Thermostat — (located on the right side of the switch panel) controls and maintains oven temperature around the desired set temperature. Temperature range of the oven is from 175°F to 550°F (79-288).

VRC Oven ON-OFF Switch (Convection Oven) — a rocker-type switch that works in conjunction with the electric supply of the thermostat and heating elements operating the oven. This switch must be in the ON position for the oven to operate.

3-Heat Switch (VR Ranges with Standard Ovens Only) — There is one 3-heat switch located to either side of the oven thermostat dial. The left switch controls the rate of temperature build-up for the 2700 total watts of the inner and outer top oven elements, and the right switch controls the heating build-up of the 4000 total watts of the inner and outer bottom oven elements. At HI power, both elements (top and bottom) are at maximum output. At MED power, the inner elements (top and bottom) are at half power. At LO power, the inner and outer elements (top and bottom) are heating in series at about one-quarter power.

Oven Indicator Light — (located next to the thermostat) when lit, indicates the thermostat is calling for heat and when OFF, indicates the desired temperature is reached.

BEFORE FIRST USE

Clean off the rust preventive compound on the surface units with a cloth dampened with a grease solvent. Wipe with a clean, damp cloth, then dry thoroughly.

Seasoning

The cast iron surface plates must be seasoned. To do this, grease top, then turn element switches to LO (or thermostat to 300°F [149]) and allow plates to heat up gradually for about 2 hours. Repeat this procedure a second time before regular use. Seasoning the surface plates will deter cracking of the cast iron and ensure a longer life.

USING THE RANGE TOP

Use the high setting for bulk cooking jobs or to bring food quickly up to its cooking temperature, then reduce to the actual cooking temperature. During slow cooking periods, reduce plate temperature to idle around 200°F (93) (or set 3-heat switch to MED).

12" x 24" (305 x 610) Hot Top

Each hot top section has an independent control allowing adjustment to HI-MED-LO temperature settings. The hot top surface is best suited for stock pot work.

When ready to use the hot top section, wipe the surface clean of all grease and food particles. Position utensils so that as much of the hot top section area as possible is covered. Set control at desired dial setting.

12" x 24" (305 x 610) All Purpose Top

Each all purpose top section is independently operated by a separate thermostat allowing a variety of temperature settings for sauteing, braising, pan frying and skillet work.

When ready to use the all purpose top section, wipe the surface clean of all grease and food particles. Position utensils so that as much of the hot top section area as possible is covered. Set control at desired dial setting.

High-Speed Units

High-speed units furnished on 208 and 240 volt models are controlled by infinite switches.

Optional French Hot Plate

French hot plates are furnished in lieu of high-speed units. Designed for bulk cooking and stock pot work (up to 20 Qt. stock pots or 9-10" [229-254] dia. pans). Stock pots of over 5-gallon capacity are not recommended for continuous use on French hot plate sections. 208/240 volt units are controlled by infinite heat switches. 480 volt models are controlled by 3-heat switches.

Griddle

Use for general griddling (hamburgers, eggs, pancakes, minute steaks, etc.) If using for the first time, griddle must be seasoned (see BEFORE FIRST USE in this manual).

To use, set dial at desired temperature and allow griddle to preheat (about 7 minutes to reach 350°F [176]). Indicator light will go off when preset temperature is reached. Then load and cook according to recipe, turning foods halfway through cooking time (unless recipe specifies otherwise).

Each 12" (305) section of the griddle has its own thermostatically controlled heat zone and indicator light. This permits simultaneous cooking of different foods at different temperatures (such as eggs, 300°F [149]; and bacon, 350°F [176]); or using the entire griddle top at the same temperature; or using only one or two sections during off-peak periods for economical operation.

USING THE VR SERIES OVEN

When baking or roasting on one level only, remove rack and place food pans directly on oven deck. When using rack and deck at the same time, rotate foods halfway through cooking cycle. When baking on the rack, it may be necessary to set the bottom 3-heat switch at HI.

Preheat oven. Set top and bottom 3-heat switches to HI and thermostat to desired baking temperature. Keep oven door closed during preheating. While waiting for the oven to preheat, load food products into pans.

When set temperature is reached, allow oven signal light to go on and off at least twice so the oven is thoroughly heated and will brown baked products evenly. Set 3-heat switches at desired setting. Load oven as quickly as possible to reduce heat loss from open door. Place pans in center of rack and close door. Do not load small pans closer than 3" (76) from door. Do not let pans touch the sides or back of the oven or each other.

When cooking is completed, open oven door and unload product. After oven cools, wipe up any spills as quickly as possible to prevent them from becoming stubborn stains.

USING THE VRC SERIES OVEN

The convection oven operates like the standard VR oven except that it is controlled by an ON-OFF rocker switch instead of 3-heat switches. The ON-OFF switch must be in the ON position for the oven to operate. In addition, cooking times are generally reduced by 5-10 minutes and the cooking temperature is usually about 25°F lower than standard recipes will indicate.

Best results will normally be achieved by using rack positions 1, 3 and 5 for sheet pan cooking, or rack positions 2 and 4 for larger food products. Further time, temperature and rack adjustments may be required, depending upon your particular product and cooking load.

To operate the convection oven, arrange oven racks as required, turn the power switch to ON and set the thermostat dial to the desired temperature setting. Allow the oven indicator light to cycle on and off at least twice to ensure that the oven has reached the preset cooking temperature. Load product as quickly as possible. Place pans on center of racks.

After cooking is completed, open oven door and unload product. After oven cools, wipe up any spills as quickly as possible to prevent them from becoming stubborn stains.

OPERATING HINTS

Preheat the oven and surface units to cooking temperature before cooking the product. Become familiar with the function of the controls and the area of their operation.

Avoid excessive door opening. Also avoid direct air current on the oven.

Use flat-bottomed, straight-sided pots and pans.

Use covers for stock pot work. Water will boil much sooner and much less heat is required for cooking in a covered container.

Turn high speed elements off a few minutes before cooking is completed to use the heat stored in the element.

After each cooking load, scrape excess food and fat particles off the griddle surface, using a flexible spatula or wire brush.

COOKING TIPS

VR Oven

While it is recommended that the 3-heat switches be set to the HI position in order to preheat the oven to the desired temperature, it is necessary for some baking products to turn the 3-heat switch controlling the top elements to the MED or LO position in order to reduce the amount of radiant heat applied to the product so that the top portion of the product will not be burned.

Uneven cooking may be prevented by different settings for the top and bottom oven 3-heat switches. The amount of heat applied to a product inside the oven is affected not only by the setting of the thermostat and 3-heat switches, but also by its position inside the oven and the frequency of opening and closing the oven door.

Meat roasting is best performed in a balanced oven; 3-heat switch positions of HI and HI are suggested, with the thermostat setting at the low temperature recommended by the American Meat Institute and the Department of Agriculture. Top heat results in a well colored or carmelized finish to meats. When roasting fowl and a heavily browned appearance is not desired, set the top 3-heat switch at MED or LO. It is recommended that a meat thermometer be used for all meat roasting operations.

Range Top

Typical cooking operations require quick changes from high to low heats. With versatile Vulcan range tops, you can maintain different sections at different temperatures and just shift utensils from one section to another when you wish to change the speed of cooking.

CLEANING

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.

Daily (Or As Necessary)

1. Empty and clean grease drains and troughs. Do not line trays or trough with heat reflecting foil.

2. While still warm, wipe surface tops with a cloth or other grease absorbing material (or scrape if necessary) to remove spillover, grease, etc., before they burn in. A crust on top of the range will interfere with the cooking capabilities of the range.

3. Keep oven areas clean to prevent smoking. Clean off all food or grease spillovers. Use an enamel cleaner or damp cloth. Rub stubborn spots lightly with steel wool.

4. Clean stainless steel oven front and parts with a damp cloth. Stubborn soils may be removed with a detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft clean cloth. Never use abrasive cleaners, scrapers or steel wool on stainless steel parts.

5. Painted surfaces of the range may be cleaned with a damp cloth and mild non-abrasive detergent. Thoroughly rinse and wipe dry with a soft clean cloth.

6. Always reseason top casting after cleaning the range area. Refer to SEASONING under the BEFORE FIRST USE section of this manual.

CLEANING BLOWER WHEEL (Convection Oven Only)

Occasional cleaning of the convection oven blower wheel may be necessary. With the oven cavity cool to the touch, open the oven door and remove the oven racks. Locate and remove (4) $^{7}/_{16}$" nuts holding the stainless steel cover to the oven interior back. Pull the cover from the oven. Clean the fan wheel with a wire brush.

This page intentionally left blank

Cette page a été intentionnellement laissée en blanc

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

Nettoyage quotidien (ou au besoin)

1. Nettoyer et vider les plateaux et les godets à graisse à tous les jours. Ne pas recouvrir de papier d'aluminium réfléchissant la chaleur.

2. Pendant qu'elles sont encore chaudes, essuyer (ou racler au besoin) les surfaces à l'aide d'un chiffon qui absorbe la graisse afin d'enlever les débordements, la graisse, etc. avant qu'ils ne brûlent. La croûte qui s'incruste sur le dessus de la cuisinière ralentit la vitesse de cuisson.

3. Garder le four propre pour qu'il ne fume pas continuellement. Essuyer les particules de nourriture et les débordements de graisse. Nettoyer le four avec un nettoyeur à émail et un chiffon humide. Frotter légèrement les taches rebelles avec une laine d'acier.

4. Nettoyer la façade et les composants en acier inoxydable du four à l'aide d'un chiffon humide. Enlever les tâches rebelles à l'aide d'un détergent. Rincer à fond et essuyer au moyen d'un chiffon doux et propre. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs, racloirs ou laine d'acier sur l'acier inoxydable.

5. Nettoyer les surfaces peintes de la cuisinière au moyen d'un chiffon humide et d'un détergent doux non abrasif. Rincer à fond et essuyer au moyen d'un chiffon doux et propre.

6. Toujours apprêter la plaque de cuisson coulée après le nettoyage de la cuisinière. Se reporter au paragraphe APPRÊTAGE de la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION.

NETTOYAGE DU ROTOR DE VENTILATEUR (four à air pulsé seulement)

Le nettoyage occasionnel du rotor de ventilateur du four à air pulsé peut s'avérer nécessaire. Lorsque l'enceinte du four est refroidie, ouvrir la porte et enlever les clayettes. Repérer et enlever les quatre écrous de 11 mm (7/16 po) qui retiennent le couvercle en acier inoxydable à l'arrière de l'enceinte. Enlever le couvercle. Nettoyer le rotor de ventilateur au moyen d'une brosse métallique.

Positionner les clayettes selon les besoins, mettre l’interrupteur général à «ON» (MARCHE) et régler le thermostat à la température désirée. Laisser le voyant s’allumer et s’éteindre au moins deux fois pour s’assurer que le four a atteint la température de cuisson désirée. Charger les aliments aussi rapidement que possible. Déposer les bacs au centre des clayettes.

Lorsque les aliments sont cuits, ouvrir la porte et les sortir du four. Laisser celui-ci refroidir, puis essuyer tout débordement sans tarder pour empêcher la formation de tâches rebelles.

CONSEILS POUR L’EXPLOITATION DE LA CUISINIÈRE

Préchauffer le four et les surfaces de cuisson jusqu’à la température désirée avant d’y faire cuire les produits. Se familiariser avec les fonctions de chaque commutateur et les sections qu’il commande.

Ouvrir la porte le moins souvent possible et éviter les courants d’air en direction du four.

Utiliser des chaudrons et des casseroles à fond plat et à côté droit.

Toujours couvrir les marmites. L’eau bouillira beaucoup plus vite ainsi. La cuisson de contenants couverts requiert moins d’énergie thermique.

Éteindre l’appareil quelques minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur des éléments.

Après chaque lot, gratter l’excès de nourriture et les particules de gras de la surface de cuisson à l’aide d’une spatule flexible ou d’une brosse métallique.

CONSEILS DE CUISSON

Four VR

Bien qu’on recommande de régler les commutateurs à trois degrés de chaleur à «HI» pour le préchauffage du four jusqu’à la température désirée, il est nécessaire pour certains produits de régler celui qui commande les éléments supérieurs à «MED» ou «LO» de façon à réduire la quantité de chaleur rayonnante à laquelle un produit en particulier est exposé, évitant par le fait même d’en faire brûler le dessus.

Le réglage des commutateurs à trois degrés de chaleur des éléments supérieurs et inférieurs du four à différents degrés assure la cuisson uniforme des aliments. La quantité de chaleur à laquelle un produit est exposé dépend non seulement du réglage du thermostat et des commutateurs, mais aussi de l’emplacement du produit dans l’enceinte du four et la fréquence à laquelle la porte est ouverte.

On obtient de meilleurs résultats de rôtissage de la viande dans un four équilibré; on recommande de régler les commutateurs à trois degrés de chaleur à «HI» et le thermostat à la basse température recommandée par l’American Meat Institute et le ministère de l’Agriculture. La cuisson par le haut seulement assure le rôtissage et le dorage de la viande. Régler le commutateur des éléments supérieurs à «MED» ou «LO» pour la cuisson de la volaille sans rôtissage prononcé. On recommande l’utilisation d’un thermomètre thermique pour le rôtissage de toutes les viandes.

Surface de cuisson

La cuisson sur une cuisinière requiert normalement des changements rapides d’intensité élevée à faible. Les cuisinières Vulcan d’une grande souplesse permettent de chauffer les différentes sections à différentes températures et de déplacer les ustensiles d’une section à une autre selon les besoins de cuisson.

Éléments à chauffe rapide

Les éléments à chauffe rapide utilisés avec les modèles fonctionnant à 208 et 240 V sont commandés par des commutateurs à réglage continu.

Plaque circulaire en option

Les plaques circulaires en remplacement des éléments chauffants à chauffe rapide conviennent à la cuisson en vrac d'aliments et l'utilisation de marmites (marmites jusqu'à 20 pte ou casseroles de 229 à 254 mm [9 à 10 po] de diamètre). On ne recommande pas l'utilisation continue de marmites de plus de 5 gal. sur les plaques circulaires. Ces plaques sont alimentées par un courant de 208-240 V et commandées par des commutateurs à réglage continu (commutateurs à trois degrés de chaleur pour les modèles fonctionnant à 480 V).

Plaque à frire

Convient au grillage des aliments (hamburgers, oeufs, crêpes, biftecks minute, etc.). Avant de l'utiliser pour la première fois, l'apprêter (se reporter à la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION).

Régler le cadran du thermostat à la température désirée et laisser la plaque préchauffer (pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 177 °C [350 °F]). Le voyant s'éteint lorsque la plaque atteint la température désirée. Y déposer et cuire les aliments selon la recette en prenant soin de les tourner à la mi-cuisson (à moins d'indication contraire).

Chaque section de plaque de 305 mm (12 po) est commandée par un thermostat indépendant pourvu d'un voyant, permettant la cuisson simultanée d'aliments divers à des températures différentes (comme les oeufs à 149 °C [300 °F] et le bacon à 177 °C [350 °F]); il est aussi possible d'utiliser toute la surface de la plaque pour la cuisson d'aliments à la même température ou encore une ou deux sections seulement de façon à réduire les coûts d'exploitation pendant les périodes creuses.

UTILISATION DU FOUR DE LA SÉRIE VR

Pour la cuisson ou le rôtissage sur un seul niveau, enlever la clayette et déposer les bacs d'aliments directement sur la sole. Pour l'utilisation de la clayette et de la sole, faire la rotation des aliments à la mi-cuisson. Pour la cuisson sur la clayette, le réglage à «HI» du commutateur à trois degrés de chaleur des éléments chauffants inférieurs peut s'avérer nécessaire.

Préchauffer le four. Régler les commutateurs à trois degrés de chaleur des éléments chauffants inférieurs et supérieurs à «HI» et le thermostat à la température désirée. Garder la porte du four fermée pendant le préchauffage. Mettre les aliments dans des bacs.

Lorsque le four atteint la température désirée, laisser le voyant s'allumer et s'éteindre au moins deux fois pour s'assurer que le four est bien chaud et qu'il cuira les aliments uniformément. Régler les commutateurs au degré de chaleur désiré. Charger le four aussi rapidement que possible pour minimiser la perte de chaleur par la porte. Déposer les bacs d'aliments au centre de la clayette et fermer la porte. Ne pas placer de petits bacs à moins de 76 mm (3 po) de la porte. S'assurer que les bacs ne se touchent pas ni les côtés ou l'arrière de l'enceinte du four.

Lorsque les aliments sont cuits, ouvrir la porte et les sortir du four. Laisser celui-ci refroidir, puis essuyer tout débordement sans tarder pour empêcher la formation de tâches rebelles.

UTILISATION DU FOUR DE LA SÉRIE VRC

Le four à air pulsé VRC fonctionne de façon similaire au four conventionnel VR sauf qu'il est commandé par un interrupteur à berceau «ON-OFF» (MARCHE-ARRÊT) au lieu de commutateurs à trois degrés de chaleur. L'interrupteur «ON-OFF» doit être à «ON» (MARCHE) pour que le four fonctionne. De plus, les temps de cuisson sont généralement écourtés de 5 à 10 minutes et la température de cuisson est habituellement inférieure d'environ 25 °F.

L'emplacement des clayettes aux positions 1, 3 et 5 pour la cuisson d'aliments dans des bacs peu profonds et 2 et 4 pour la cuisson de produits plus épais permet d'obtenir de meilleurs résultats. De plus amples réglages du temps et de la température de cuisson ainsi que du positionnement des clayettes peuvent s'avérer nécessaires selon le type et la quantité d'aliments.

Commandes du four

Thermostat – (Situé du côté droit du tableau de commande) Commande et maintient le four à la température désirée. La gamme de température du four varie de 79 à 288 °C (175 à 550 °C).

Interrupteur «ON-OFF» (MARCHE-ARRÊT) du four VRC (four à air pulsé) – Interrupteur à berceau fonctionnant conjointement avec l'alimentation électrique du thermostat et des éléments chauffants du four. Doit être à «ON» (MARCHE) pour que le four fonctionne.

Commutateurs à trois degrés de chaleur (cuisinières VR à four conventionnel seulement) – Un commutateur à trois degrés de chaleur se trouve de chaque côté du thermostat. Celui de gauche commande la montée de température des éléments chauffants supérieurs des sections avant et arrière d'une puissance totale de 2 700 W et celui de droite la montée de température des éléments chauffants inférieurs des sections avant et arrière d'une puissance totale de 4 000 W. Lorsqu'ils sont réglés à «HI», les éléments supérieurs et inférieurs fonctionnent à puissance maximale. À «MED», les éléments supérieurs et inférieurs de la section arrière fonctionnent à puissance moyenne, ou la moitié de leur puissance. À «LO», les éléments supérieurs et inférieurs des sections avant et arrière chauffent en série à environ le quart de leur puissance.

Voyant de four – (Situé à côté du thermostat) Il s'allume lorsque le thermostat actionne la source de chaleur et s'éteint lorsque le four atteint la température désirée.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon humecté d'un dissolvant pour enlever l'anti-rouille. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide. Bien sécher.

Apprêtage

Apprêter les plaques de cuisson en fonte de la manière suivante : graisser le dessus, allumer les éléments en mettant les commutateurs à «LO» (ou en réglant le thermostat à 149 °C [300 °F]) et faire chauffer les plaques graduellement pendant environ deux heures. Reprendre le processus avant d'utiliser la cuisinière pour empêcher la fonte de craquer et assurer la longévité de l'appareil.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Régler la cuisinière à la puissance maximale pour la cuisson d'aliments en vrac ou amener rapidement les aliments à la température de cuisson, puis réduire à la température désirée. Pendant les périodes creuses, réduire la température de la plaque à faible intensité, soit à environ 93 °C (200 °F) (ou régler le commutateur à trois degrés de chaleur à «MED»).

Plaque à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po)

Chaque plaque à bouillir est commandée séparément par un commutateur à trois degrés de chaleur («HI», «MED» et «LO»). Ce type de plaque convient le mieux aux marmites.

Avant d'utiliser la plaque à bouillir, l'essuyer pour enlever toute trace de graisse et de particules d'aliments. Placer les ustensiles de cuisson de façon à recouvrir la plus grande surface possible de la plaque. Régler le commutateur au degré de chaleur désiré.

Plaque tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po)

Chaque plaque tout usage est commandée séparément par un thermostat comportant différents réglages de la température qui permettent de faire sauter, braiser, cuire à la poêle et frire les aliments.

Avant d'utiliser la plaque tout usage, l'essuyer pour enlever toute trace de graisse et de particules d'aliments. Placer les ustensiles de cuisson de façon à recouvrir la plus grande surface possible de la plaque. Régler le commutateur au degré de chaleur désiré.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

AVERTISSEMENT (FOUR À AIR PULSÉ SEULEMENT) : NE PAS SE TENIR DEVANT LE FOUR À L'OUVERTURE DE LA PORTE. MÊME SI LE VENTILATEUR SE MET AUTOMATIQUEMENT EN MARCHE À L'OUVERTURE DE CELLE-CI, UNE CERTAINE QUANTITÉ D'AIR CHAUD S'ÉCHAPPE. SE TENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTE.

COMMANDES

Éléments de surface

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner les éléments de surface continuellement au degré de chaleur maximum, mais seulement lors des périodes d'affluence. Réduire la chaleur pendant les périodes creuses pour économiser l'énergie et prolonger la durée de vie des éléments et des plaques de cuisson coulées.

Commutateurs d'éléments – Permettent le réglage et le maintien du degré de chaleur des éléments de surface.

Voyants d'éléments – Lorsqu'ils sont allumés, du courant alimente les éléments.

Les cuisinières VR, VS, VRC, VM, VEX et VMX utilisent trois types de plaques.

PLAQUE ET DIMENSION	UTILISATION	COMMANDES	GAMME DE TEMPÉRATURE °C (°F)
Plaque à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po)	VR1,VR3,VM1, VM3,VMT1,VMT3, VEX1,VEX3,VMX1, VMX3,VR1C,VR3C, VS1,VS3	Élément de 5 kW commandé par un commutateur à trois degrés de chaleur.	171 à 427 (340 à 800)
Plaque tout usage avec ou sans rainure de récupération de la graisse de 305 x 610 mm (12 x 24 po)	VR2,VR6,VM2, VM6,VTM2,VTM6, VEX2,VEX6,VMX2, VMX6,VR2C,VR6C, VS2, VS6	Élément de 5 kW à commande thermostatique. Le voyant à côté du thermostat s'allume lorsque celui-ci actionne la source de chaleur et s'éteint lorsque la plaque atteint la température désirée.	171 à 427 (340 à 800)
Plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. (ou éléments à chauffe rapide en option)	VR3,VR4,VR6,VR7 VM3,VM4,VM6 VTM3,VTM4,VTM6, VEX3,VEX4,VEX6 VR3C,VR4C,VR6C, VS3,VS4,VS6	Commutateur à réglage continu (commutateur à trois degrés de chaleur pour les modèles fonctionnant à 480 V) qui peut, selon sa position, fournir aux éléments un pourcentrage variable (d'environ 7 à 100 %) de sa puissance totale. Puissance nominale : 2 kW.	*
Plaque à frire de 914 mm (36 po)	VR5,VM5,VS5, VR5C	Trois éléments de 5 kW à commande thermostatique distincte. Un voyant pour chaque thermostat.	79 à 288 (175 à 550)
Plaque à frire de 610 mm (24 po)	VR7,VM7,VS7, VR7C	Deux éléments de 5 kW à commande thermostatique distincte. Un voyant pour chaque thermostat. Deux commutateurs à réglage continu de 2 kW.	79 à 288 (175 à 550) *

*Les plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre sont pourvues de thermostats distincts intégrés à chaque plaque économique. Lorsque le thermostat est réglé à la température la plus élevée et qu'un chaudron ou une casserole contenant des aliments se trouve sur la plaque, celle-ci fournit 2 000 W à une température inférieure à 427 °C (800 °F). Lorsque l'ustensile a été enlevé ou que l'eau s'est évaporée complètement, la consommation de courant diminue à mesure que la température augmente. Exemple : Lorsque la plaque atteint une température de 438 à 455 °C (820 à 850 °F), la consommation de courant est réduite à 950 W, soit une réduction de 52,5 %.

CUISINIÈRES VS, VM ET VR À FOUR 220-380 ET 240-415 V

MODÈLE	PUIS. TOT. KW	TRIPHASÉ KW PAR PHASE			INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A) 240-415 V				
					TRIPHASÉ			MONOPHASÉ	
		X-N	Y-N	Z-N	X	Y	Z	X	Z
VR1,2,5	21,7	7,7	5	9	32	21	38	32	58
VR1,2,5 / VB73	27,7	10,7	8	9	45	33	38	45	71
VS,VM1,2,5	15	5	5	5	21	21	21	21	42
VS,VM1,2,5 / VB73	21	8	8	5	33	33	21	33	54
VR3,6,7	20,7	6,7	5	9	28	31	38	28	59
VR3,6,7 / VB73	26,7	9,7	8	9	41	33	38	41	71
VS,VM3,6,7	14	4	5	5	17	21	21	17	42
VS,VM3,6,7 / VB73	20	7	8	5	29	33	21	29	54
VR4	18,7	6,7	4	8	28	17	33	28	50
VR4 / VB73	24,7	9,7	7	8	41	29	33	41	62
VS,VM4	12	4	4	4	17	17	17	17	34
VS,VM4 / VB73	18	7	7	4	29	29	17	29	46

LA TENSION DE N'IMPORTE QUELLE PHASE AU NEUTRE NE DOIT PAS ÊTRE SUPÉRIEURE À 250 V.

CUISINIÈRES VRC À FOUR À AIR PULSÉ 220-380 ET 240-415 V

MODÈLE	PUIS. TOT. KW	TRIPHASÉ KW PAR PHASE			INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A)							
					TRIPHASÉ						MONOPHASÉ	
					220-380 V			240-415 V				
		X-N	Y-N	Z-N	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Z
VR1C,2C,5C	22	6,2	6,2	9,6	33	25	33	34	26	34	34	60
VR1C,2C,5C/VB73	28	9,2	9,2	9,6	40	38	40	41	39	41	41	80
VR3C,6C,7C	21	6,2	6,2	8,6	31	23	33	32	24	34	32	58
VR3C,6C,7C/VB73	27	9,2	9,2	8,6	37	35	38	38	37	39	38	76
VR4C	19	5,2	5,2	8,6	31	21	33	32	22	34	32	56
VR4C/VB73	25	8,2	8,2	8,6	37	33	38	38	34	39	38	73

LA TENSION DE N'IMPORTE QUELLE PHASE AU NEUTRE NE DOIT PAS ÊTRE SUPÉRIEURE À 250 V.

CUISINIÈRES VEX ET VMX SANS FOUR 220-380 ET 240-415 V

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE KW		INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A)						CHARGE PAR PHASE	
			1 ph, 3 fils		2 fils	1 ph, 3 fils		2 fils		
			220-380		220	240-415		240	MONOPHASÉ	
	220-380	240-415	L1	L2	L1	L1	L2	L1	L1-N	L2-N
VEX,VMX1	4,2	5	9,6	9,6	19,3	10,5	24	21	2,5	2,5
VEX2,VMX2	4,2	5	19,3	—	19,3	21	—	21	—	—
VEX3,VMX3	3,4	4	7,8	7,8	15,6	8,5	19	17	2,0	2,0

Le modèle VB73 dans les tableaux ci-dessus correspond à un grilloir électrique surélevé pour installation au-dessus de la cuisinière.

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

CUISINIÈRES VR À FOUR CONVENTIONNEL ET CUISINIÈRES VS AUTOPORTANTES

N/O = CUISINIÈRES 480 V NON OFFERTES

		TRIPHASÉ			INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A)											
	PUIS.	KW PAR PHASE			TRIPHASÉ									MONOPHASÉ		
	TOT.	208 V	240 V	480 V	208 V			240 V			480 V			208 V	240 V	480 V
MODÈLE	KW	X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ	XYZ
VR1,2,5	21,7	7,7	5	9	70	53	58	60	46	51	30	23	25	104	90	45
VR1,2,5 / VB73	27,7	10,7	8	—	82	78	71	71	68	61	—	—	—	133	115	—
VS,VM1,2,5	15	5	5	5	42	42	42	36	36	36	18	18	18	72	63	31
VS,VM1,2,5 / VB73	21	8	8	—	54	67	54	47	58	47	—	—	—	101	88	—
VR3,6,7	20,7	7,7	5	8	65	53	54	57	46	47	28	23	24	99	86	43
VR3,6,7 / VB73	26,7	10,7	8	—	78	78	67	68	68	58	—	—	—	128	111	—
VS,VM3,6,7	14	5	5	4	38	42	38	33	36	33	16	18	16	67	58	29
VS,VM3,6,7 / VB73	20	8	8	—	50	67	50	43	58	43	—	—	—	96	83	—
VR4	18,7	6,7	4	8	61	45	50	53	39	43	19	27	22	90	78	39
VR4 / VB73	24,7	9,7	7	8	74	70	63	64	60	54	27	30	33	119	103	N/O
VS,VM4	12	4	4	4	33	33	33	29	29	29	14	14	14	58	50	25
VS,VM4 / VB73	18	7	7	—	46	58	46	40	51	40	—	—	—	87	75	—
480 V seulement :																
VR1,2,5 / VB73	21,7	7,7	11	9	—	—	—	—	—	—	30	34	36	—	—	N/O
VR3,6,7 / VB73	26,7	7,7	11	8	—	—	—	—	—	—	28	34	34	—	—	N/O
VS,VM1,2,5 / VB73	21	5	11	5	—	—	—	—	—	—	18	29	29	—	—	44
VS,VM3,6,7 / VB73	20	5	11	4	—	—	—	—	—	—	16	29	27	—	—	42
VR4 / VB73	24,7	6,7	10	8	—	—	—	—	—	—	27	30	33	—	—	N/O
VS,VM4 / VB73	18	4	10	4	—	—	—	—	—	—	14	25	25	—	—	38

CUISINIÈRES VR À FOUR À AIR PULSÉ

		TRIPHASÉ			INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A)										
	PUIS.	KW PAR PHASE			TRIPHASÉ									MONOPHASÉ	
	TOT.	208, 240 & 480 V			208 V			240 V			480 V			208 V	240 V
MODÈLE	KW	X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ
VR1C,2C,5C	22	6,2	6,2	9,6	66	51	66	57	45	57	29	22	29	106	92
VR1C,2C,5C/VB73	28	9,2	9,2	9,6	78	76	78	68	66	68	34	33	34	135	117
VR3C,6C,7C	21	6,2	6,2	8,6	62	51	62	54	45	54	27	22	27	101	87
VR3C,6C,7C/VB73	27	9,2	9,2	8,6	74	76	74	64	66	64	32	33	32	130	112
VR4C	19	5,2	5,2	8,6	58	43	58	50	37	50	25	19	25	91	79
VR4C/VB73	25	8,2	8,2	8,6	70	68	70	61	59	61	30	29	30	120	104

CUISINIÈRES VEX ET VMX

		TRIPHASÉ			INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL DE LIGNE (A)											
	PUIS.	KW PER PHASE			TRIPHASÉ									MONOPHASÉ		
	TOT.	208 V	240 V	480 V	208 V			240 V			480 V			208 V	240 V	480 V
MODÈLE	KW	X-Y	Y-Z	X-Z	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	XYZ	XYZ	XYZ
VEX,VMX1	5	2,5	2,5	—	11	21	11	9	18	9	4,5	9,0	4,5	24	21	10,4
VEX2,VMX2	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	21	10,4
VEX3,VMX3	4	2	2	—	8	17	8	7	14	7	3,6	7,2	3,6	19	17	8,3

Le modèle VB73 dans les tableaux ci-dessus correspond à un grilloir électrique surélevé pour installation au-dessus de la cuisinière.

INSTALLATION DES BARRES DE CHOC (CUISINIÈRES SUR ROULETTES SEULEMENT)

Deux paires de barres de choc emballées séparément sont expédiées dans l'enceinte du four. Poser ces barres du ou des côtés du four à air pulsé qui se trouvent à proximité d'un mur combustible.

1. Sortir les barres de choc du four et les déballer.
2. Au moyen d'une clé et d'une douille de 8 mm (5/16 po), fixer la barre de choc du ou des côtés les plus près du mur combustible. Des trous ont été percés en usine sur les côtés et à l'arrière du four pour la fixation des barres (Fig. 1).



NIVELAGE

Cuisinières autoportantes

Déposer un niveau à bulle d'air sur la cuisinière et niveler celle-ci d'avant vers l'arrière puis latéralement en réglant les pieds.

Base en maçonnerie ou pieds télescopiques

Au moyen d'un niveau à bulle d'air, vérifier que la base sur laquelle repose la cuisinière est de niveau. Si elle ne l'est pas, la niveler avant d'y déposer la cuisinière.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET APPOSER UNE ÉTIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR AVERTIR QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

Amener le conduit renfermant un fil d'alimentation approprié (de calibre et de type conformes à la norme appropriée du Code canadien de l'électricité) à la cuisinière par le trou de 51 mm (2 po) au bas de celle-ci. Dans le cas des cuisinières modulaires et Expando, utiliser le trou de passage situé à l'arrière de l'appareil. Pour les appareils de plus de 80 A, utiliser du fil pouvant supporter une température de 75 °C.

Raccorder les fils d'alimentation à la plaque à bornes et le fil vert de mise à la terre à la cosse prévue à cette fin.

MODÈLE	DESCRIPTION
CUISINIÈRES AUTOPORTANTES	
VS1	Trois plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VS2	Trois plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po); les plaques de droite et de gauche sont pourvues d'une rainure de récupération de la graisse, mais non celle du centre.
VS3	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VS4	Six plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
VS5	Plaque à frire de 914 mm (36 po) de largeur pourvue d'une gouttière de récupération de la graisse à l'avant.
VS6	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VS7	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et plaque à frire de 610 mm (24 po) à droite.

On ne recommande pas l'utilisation des plaques à bouillir et tout usage comme plaques à frire.

Des éléments à chauffe rapide en option remplacent les plaques circulaires pour une alimentation électrique de 208-240 V seulement. On ne recommande pas l'utilisation de ce type d'éléments pour les marmites.

Toutes les cuisinières VR et VRC pourvues d'un four sont montées sur des pieds réglables de 152 mm (6 po). On peut aussi y fixer une base en maçonnerie ou des pieds télescopiques de 102 mm (4 po) en option.

Toutes les cuisinières VR et VRC pourvues d'un four comportent une et trois clayettes respectivement. Des clayettes supplémentaires sont offertes en option.

Toutes les cuisinières VR et VRC pourvues de fours pleine grandeur ou d'un meuble VS et les cuisinières modulaires VM comportent deux tiroirs à l'avant, sous la surface de cuisson. Le tiroir de gauche pourvu d'un déflecteur sert à récupérer la graisse et celui de droite sert de tiroir chauffant.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les sept jours suivant la date de réception.

Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique qui se trouve sur la porte du panneau des disjoncteurs à droite de l'enceinte du four.

EMPLACEMENT

Placer la cuisinière à l'endroit prévu. Se reporter à la plaque signalétique pour les dégagements de toute construction combustible et incombustible requis. Pour l'installation d'un grilloir au-dessus de la cuisinière, se reporter aux plaques signalétiques de ces appareils pour les dégagements requis. Installer la cuisinière de façon à pouvoir raccorder le conduit à l'endroit prévu au bas de l'appareil.

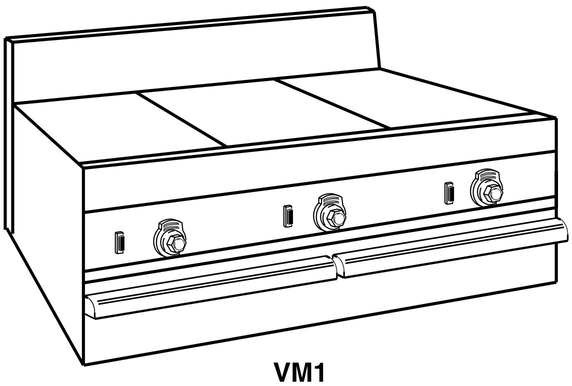
La cuisinière à four à air pulsé VRC requiert un dégagement d'au moins 102 mm (4 po) entre le mur et le couvercle du moteur. Le four à air pulsé est aussi pourvu de barres de choc latérales de 229 mm (9 po) de largeur qu'on doit fixer à la cuisinière si celle-ci se trouve à côté d'un mur combustible. Se reporter à la section INSTALLATION DES BARRES DE CHOC.

GÉNÉRALITÉS

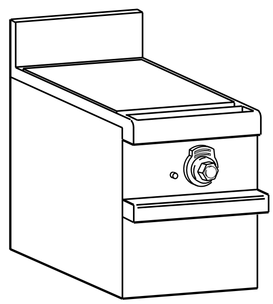
Les cuisinières électriques Vulcan à four conventionnel des séries VR, VS, VM, VEX et VMX et à four à air pulsé de la série VRC offrent les caractéristiques suivantes :

MODÈLE	DESCRIPTION
CUISINIÈRES À FOUR CONVENTIONNEL	
VR1	Trois plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VR2	Trois plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po); les plaques de droite et de gauche sont pourvues d'une rainure de récupération de la graisse, mais non celle du centre.
VR3	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VR4	Six plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
VR5	Plaque à frire de 914 mm (36 po) de largeur pourvue d'une gouttière de récupération de la graisse à l'avant.
VR6	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VR7	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et plaque à frire de 610 mm (24 po) à droite.
CUISINIÈRES MODULAIRES SANS FOUR	
VM1	Trois plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VM2	Trois plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po); les plaques de droite et de gauche sont pourvues d'une rainure de récupération de la graisse, mais non celle du centre.
VM3	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VM4	Six plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
VM5	Plaque à frire de 914 mm (36 po) de largeur pourvue d'une gouttière de récupération de la graisse à l'avant.
VM6	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VM7	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et plaque à frire de 610 mm (24 po) à droite.
CUISINIÈRES EXPANDO AUTOPORTANTES DE 305 MM (12 PO) DE LARGEUR	
VEX1	Plaque à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VEX2	Plaque tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po) pourvue de rainures de récupération de la graisse sur le côté.
VEX3	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
CUISINIÈRES EXPANDO MODULAIRES DE 305 MM (12 PO) DE LARGEUR	
VMX1	Plaque à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VMX2	Plaque tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po) pourvue de rainures de récupération de la graisse sur le côté.
VMX3	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
CUISINIÈRES À FOUR À AIR PULSÉ	
VR1C	Trois plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po).
VR2C	Trois plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po); les plaques de droite et de gauche sont pourvues d'une rainure de récupération de la graisse, mais non celle du centre.
VR3C	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques à bouillir de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VR4C	Six plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam.
VR5C	Plaque à frire de 914 mm (36 po) de largeur pourvue d'une gouttière de récupération de la graisse à l'avant.
VR6C	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et deux plaques tout usage de 305 x 610 mm (12 x 24 po), une au centre et l'autre à droite.
VR7C	Deux plaques circulaires de 241 mm (9 1/2 po) de diam. à gauche et plaque à frire de 610 mm (24 po) à droite.

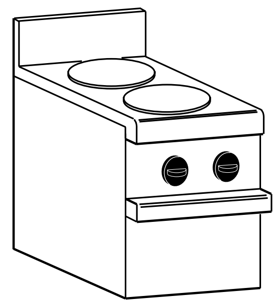
CONFIGURATIONS DES CUISINIÈRES VULCAN



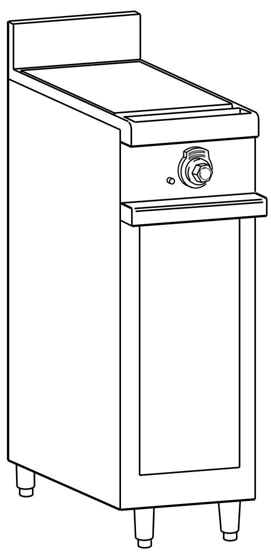
VM1
VM2



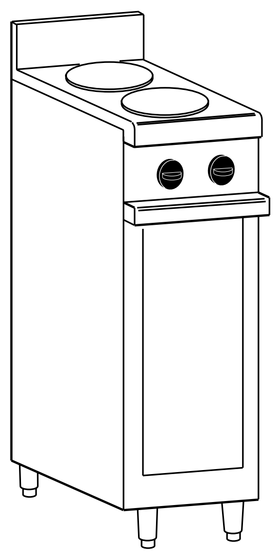
VMX1
VMX2



VMX3

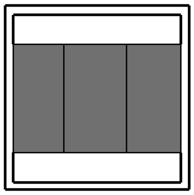


VEX1
VEX2

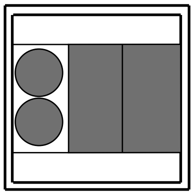


VEX3

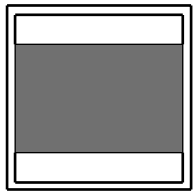
CONFIGURATIONS DES CUISINIÈRES VULCAN



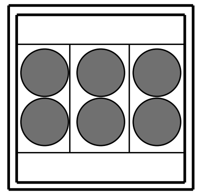
VR1, VR2
VM1, VM2
VS1, VS2
VR1C, VR2C



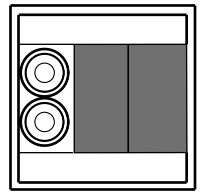
VR3, VR6
VM3, VM6
VS3, VS6
VR3C, VR6C



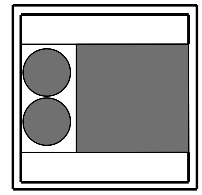
VR5
VM5
VS5
VR5C



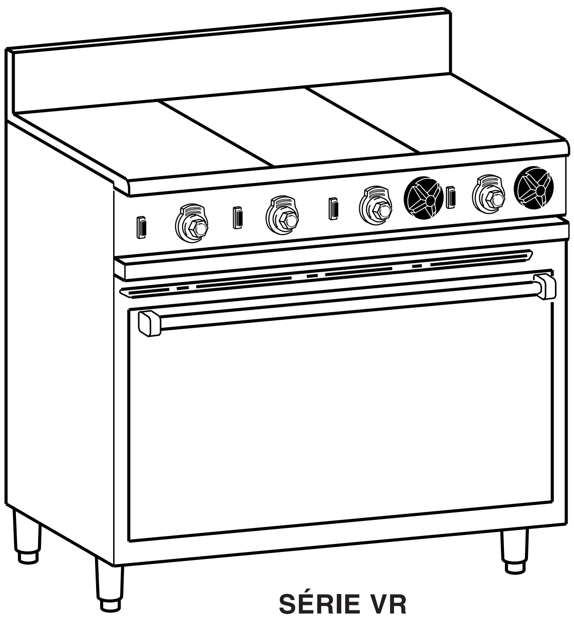
VR4
VM4
VS4
VR4C



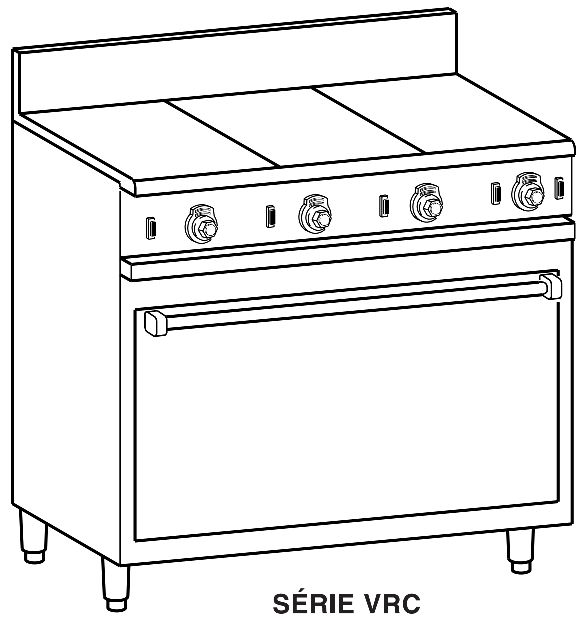
VR3, VR6
VM3, VM6
VS3, VS6
VR3C, VR6C
(ÉLÉMENTS À CHAUFFE RAPIDE EN OPTION)



VR7
VM7
VS7
VR7C



SÉRIE VR



SÉRIE VRC



SÉRIE VS

Installation et fonctionnement
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À SERVICE INTENSE
MODÈLES VR, VS, VM, VEX, VMX ET VRC

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

Les appareils Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

On recommande de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

TABLE DES MATIÈRES

Leur fabrication ayant cessé, les modèles suivants ne sont plus offerts :

VR1(C)	**VS1**	**VM1 à VM7**	**VEX1**
VR3(C)	**VS3**	**VMX1**	
VR6(C)	**VS6**	**VMX2**	
VR7(C)	**VS7**	**VMX3**	

MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À SERVICE INTENSE

MODÈLES VR, VS, VM, VEX, VMX ET VRC



Cuisinière électrique VR4

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TÉL. (502) 778-2791

F33210 (Rév. A 1-04)

www.vulcanhart.com